

中小企業地域資源  
活用促進法に基づく



**ふるさと名物**

Furusato Meibutsu

わが市町村の  
ふるさと名物は  
**これ!**



カワサキマチ  
**福岡県川崎町**  
が応援するふるさと名物

フジエキョクエン  
『国指定名勝「藤江氏魚楽園」を舞台に  
～「自然」と「歴史文化」にふれあう町に!～』



ふるさと名物  
Furusato Meibutsu

応援宣言

平成28年11月29日

## 福岡県川崎町

### 地域の プロフィール

福岡県のほぼ中央に位置する川崎町は、風水害が少ない九州北部の内陸型気候で盆地特有の寒暖差を活かしたりんご、梨、ぶどうなどの果物、野菜の栽培、稲作が盛んな樹園地、田園風景広がる自然豊かな町です。

文化財として戸山原古墳、光蓮寺の菩提樹、正八幡神社の杖楽や、歴史遺産として炭鉱山跡地など、文化財や歴史遺産が豊富なことに加えて、春には大ヶ原地区の「黄金桜」、木城地区の「フジノキ」、秋には安宅地区の「彼岸花」といった自生植物の景勝地、季節によって「菜の花」、「ヒマワリ」、「コスモス」と色合いを変える「な・ひ・こ畑」があります。「観光のまち」として周辺地域に認知してもらうためにも、「食」、「自然」、「歴史」を主軸に取り組みを進めています。





## ◆藤江氏魚樂園

川崎町荒平藤江氏の奥座敷にある庭を『魚樂園』といい、これは、室町時代の画僧『雪舟』が築きました。

当時、水墨画の地である明（中国）への留学から帰国した雪舟でしたが、応仁の乱で京都に帰ることができなかったため、豊後国（現在の大分県）を支配していた大友氏を頼る途中でこの地を訪れました。この間に荒平の山奥で強大な権力を有していた藤江氏宅にも来訪し、この時に戦争を憂い、平和への願いを込めた理想郷として築庭したのが当庭園と云われています。

「魚樂園」は昭和30年に福岡県指定名勝庭園に、昭和53年には国の名勝庭園に指定され、「雪舟さんの魚樂園」として多くの人に親しまれています。特に、秋の紅葉が有名ですが、春の桜・新緑・夏の森林浴、そして冬の「わび」「さび」の世界も格別で、年中違った姿を楽しめます。現在、自然が見どころの時期に合わせた魚樂園のイベント、田川広域観光協会による紅葉ツアー、近年では「和風」のロケーションを活かして、趣向とターゲット層を別の視点から考えた、「コスプレイベント」も行いました。魚樂園の催しはどれも盛況で名勝庭園としての周知性を高めています。



ユネスコ会議  
世界十大巨匠の一人  
『雪舟』



## ◎「自然」「歴史文化」にふれあう『魚楽園』観光プログラム



○『魚楽園』を舞台に、川崎町を「自然・歴史文化」にふれあう町にするため、一般社団法人川崎町観光協会等の協力のもと、多くの人に訪れてもらえる観光プログラムを企画していきます。



○魚楽園観光ツアーとしてりんご狩りやアップルパイ作り等、町の観光地や特産品と関連させた観光体験ツアーを計画します。



○魚楽園本園内にある「株式会社亀蜜本社」の特産品すっぽん蜂蜜製品「亀蜜」販売所、同所内カフェスペースでの地域事業者による魅力的な新商品の開発、提供をしていきます。





# 町の取り組み

○例年、行われている魚樂園紅葉大型イベントの「魚樂園ライトアップ」の実行委員会に参加に加えて、「観光のまち」として周知性を高めていくような新企画の協力を行います。

○田川広域観光協会が行う観光ツアー『あったがわの旅』を含む、広域事業での観光施設、観光地の周知、ツアーの企画。魚樂園紅葉ツアーの企画協力、提供を町内特産品を使用した加工品の調理（アップルパイ）などの体験ツアーも含めて行っています。

○ふるさと納税の特典品として現在出している亀蜜製品に加えて、魚樂園関連商品、新開発される商品の追加も検討していきます。



## その他の地域資源

### ◆彼岸花群生地

川崎町の南に位置する安真木小峠地区。その山あい広がる棚田は、9月に彼岸花が群生し、真っ赤に色づいた花と棚田の緑のコントラストに映えた景色を見るために彼岸花シーズンには毎年、多くの人が訪れます。地域振興を目的として行われる「あたたか棚田彼岸花まつり」も8回目を終わりました。彼岸花まつりの会場では地元の食材で作った手作り弁当や、地元収穫の新米や野菜も販売。築100年をこえる古民家カフェなど地元とのコミュニケーションも見どころです。



### ◆黒酢

昔ながらの醸造法で、仕込み、熟成までに約1年をかけて真心こめて造った黒酢はロイシン、イソロイシン、リジンなどの必須アミノ酸が豊富に含まれていて、様々な健康効果が期待されます。町内企業「マルボシ酢」の黒酢はモンドセレクション2016に「九州玄米黒酢」、「黒酢とりんご」、「黒酢と桃」の3品が金賞を受賞しました。こだわりの黒酢、黒酢加工品を是非食卓で、お楽しみください。